

Il Natale in tavola sa di tradizione (con un'idea in più)

Pubblicato: Sabato 23 Dicembre 2017



Natale è tradizione, e mai come in vista di questo giorno le case dei varesini sono impegnate a preparare manicaretti tradizionali: ma anche i piatti più tradizionali possono essere realizzati con un “tocco in più”: per conoscerlo, abbiamo invitato nella tavola di Natale chef **Alessandro Garzillo** : nato il 31 maggio del 1978 in Argentina, formato alla Scuola Europea di Varese e all’Alberghiera di Stresa e poi a Lione a lezione del grande Paul Bocuse, Garzillo ha fatto le sue prime esperienze all’Albereta di Erbusco (Brescia), nella brigata di **Gualtiero Marchesi**, con cui ha lavorato anche a Milano, alla Terrazza di via Palestro, e in Giappone, a Kobe, al Bistrot Gualtiero Marchesi. Dopo due anni trascorsi alle Bahamas, dove lavora al Cafè Matisse, rientra in Italia all’Eden di Roma e poi al Cracco-Peck da Carlo Cracco e al Gold di Dolce&Gabbana. In provincia, ha aperto a Ternate la Locanda del Lago e ha diretto il Ristorante Al Gallione di Bodio Lomnago.



Alessandro Garzillo

«La prima regola è: fare quello che piace e che fa parte della propria famiglia – spiega Garzillo – Ognuno ha dei piatti preferiti che “fanno Natale”. Ma che, magari, tanto per cambiare, possono essere proposti in modo più carino: per esempio, un grande classico come l’insalata russa può essere presentata in piccoli timballi con sopra un uovo in camicia messo in forma, oppure mezzo uovo sodo. Un altro classico è il salmone affumicato, da servire con i crostini. Meno indicati a Natale secondo me sono gli affettati e i salumi, ma c’è chi ci tiene ad averli in tavola lo stesso e va bene così. Un altro grande classico è anche il vitello tonnato, che a me piace servire mostrando la carne, senza “affogarla” nella salsa».

Il vitello tonnato di Alessandro Garzillo

Ingredienti per la salsa

130 gr circa tonno sott’olio,

180 gr maionese,

un filetto d’acciuga,

due capperi

una tazzina da caffè

un po’ di acqua calda per frullare.

«Metto tutto nel frullatore o nel robot: mettendo la maionese sotto, l’acqua calda, il tonno, i capperi e le acciughe in questo ordine, si frulla meglio e la salsa viene omogenea.

Nel frattempo cuocio il magatello di vitello (un chilo e mezzo o due) in brodo vegetale: cioè fatto di

sedano, carote e cipolla. Si mette tutto a freddo poi si fa cuocere a fuoco moderato. Quando arriva a ebollizione, si fa bollire leggermente per un quarto d'ora-20 min. Poi spengo la pentola e ci lascio dentro il magatello: quando l'acqua è a temperatura ambiente è giusto, taglio e dispongo. Io impianto facendo dei tortelli con le fette, appoggiati su una virgola di salsa tonnata».



LE ALTRE PORTATE

«Come primo piatto farei una pasta farcita: una lasagna o cannellone su un letto di carciofi gratinato con una toma nostra. Oppure un bel risotto ai pistilli di zafferano, oppure con un po' di pesce, crostacei, una zucchina e un po' di timo. Come secondo starei sul classico: o una faraona farcita con castagne e prugne con timballo di patate e porri o un filetto di branzino in crosta di patate».

Branzino in crosta di patate

Ingredienti:

1 branzino da 6-800 grammi (due filetti) ogni due porzioni

3 patate grattugiate

Olio, sale quanto basta

Dello spinacino novello da saltare in padella calda con olio come contorno.

«La ricetta è semplicissima: si grattugiano con una grattugia di quelle per le carote e poi si strizzano le patate, lasciandole scolare con un pizzico di sale. Una volta ben strizzate, si schiacciano ben bene sul filetto di branzino dalla parte della pelle, mentre dalla parte della pancia il branzino è appoggiato su un foglio di carta da forno. Quando l'operazione è conclusa, si ribalta aiutandosi con la carta da forno il pesce su una padella antiaderente ben calda unta con poco olio. A contatto della padella devono stare le patate. Si rosola per circa 4 minuti in padella, facendo diventare croccanti le patate, poi si passa il tutto al foro per altri 4 minuti. Per rendere più semplice l'operazione, l'ideale è usare una padella con manici in metallo o rimovibili, così da mettere direttamente la padella in forno. Sennò prima il contenuto della padella va spostato su una teglia. Mentre il pesce è in forno, far saltare gli spinaci freschi per pochi minuti con olio e sale»



I DOLCI

«Si resta sul classico anche per i dolci: il mio consiglio è uno sformato di panettone da accompagnare con la salsa. In ogni caso, comunque, è meglio presentare panettone e pandoro con una piccola salsa. Per esempio, la golosa barbajada».

La barajada

«La barbajada è fatta di cioccolato fondente al 75%, sciolto a bagno maria, con una aggiunta di rum. Per poterla utilizzare, si tiene a bagnomaria fino all'ultimo. La giusta consistenza è liquida, più della normale cioccolata calda, per intenderci. Per tenerlo morbido così, l'alcol è l'ideale, se è troppo lo si allunga con un po' di latte»



Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

